



# Hamburgeri od mrkve i tikvica sa zobenim pahuljicama

🕒 25–30 Min   

## Priprema

- 1 Namočite zobene pahuljice u vodu.
- 2 Grubo naribajte mrkvu i tikvicu te umiješajte sezamovo ulje, zobene pahuljice, mažuran, jaje i krušne mrvice.
- 3 Dobro promiješajte i pustite da se natapa 15 minuta.
- 4 Zagrijte ulje u tavi. Žlicom uzimajte komade smjese, stavljajte ih na tavu i lagano pritisnite kako biste ih oblikovali u popečke.
- 5 Pržite 3 – 4 minute sa svake strane te odložite na papirnati ubrus.
- 6 Začinite morskou soli i mljevenim paprom i uživajte.

## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| 100 g         | Zobenih pahuljica   |
| 150 ml        | Vode, mlake         |
| 1 jušna žlica | Sezamova ulja       |
| 80 g          | Mrkve               |
| 100 g         | Tikvica             |
| 1             | Jaje                |
| 2 jušne žlice | Krušnih mrvica      |
| 1 jušna žlica | ♦ Mažuran usitnjeni |
| 1 prstohvat   | ♦ Morska sol gruba  |
| 1 prstohvat   | ♦ Papar crni zrno   |
|               | Ulje za prženje     |

